

LES VIGNES



Une cuisine de saison, des produits locaux du Luberon, de Provence ou cueillis directement dans notre potager, la fraîcheur est à l'honneur pour un mariage plein de saveurs avec les poissons et viandes d'élevage Français, dans une déclinaison des saveurs provençales.

Seasonal cuisine, local products from the Luberon, Provence or picked directly from our vegetable garden, freshness is in the spotlight for a marriage full of flavors with fish, seafood and meat from France, in a variation of Provencal flavors.

Menu à 75€
(3 plats / 3 courses)

Composez votre menu à partir des choix proposés sur la carte.
Compose your menu from the dishes available on the menu.

ENTRÉES

STARTERS



- | | |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 25 | Terrine de foie gras de canard mi-cuit, gel d'Élixir du Mont Ventoux, prunes marinées <i>Duck foie gras terrine, Élixir from Mont Ventoux, pickles plums</i> |
| 25 | Filets de maquereaux marinés, servis tièdes Sauce à la moutarde et estragon du potager, pickles de légumes <i>Marinated lukewarm mackerel filet, mustard and tarragon sauce, vegetable pickles</i> |
| V 25 | Ravioles de betterave Fromage de chèvre au lait de Rove, huile d'olive et feuilles de roquette <i>Beetroot dumpling with goat's cheese from the Rove, olive oil and arugula leaves</i> |
| 25 | Soupe légère de moules à la crème d'Isigny, moules en croquette <i>Mussel soup with Isigny cream, mussel croquettes</i> |
| 25 | Escargots petits gris de Provence et dernières tomates du potager en persillade <i>Snails "Petits gris" from Provence and last tomatoes from our garden with parsley</i> |

FROM OUR GARDEN

DE NOTRE POTAGER

- | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 25 | Cocotte de légumes d'automne à la truffe noire <i>Autumn vegetables cocotte with black truffle</i> |
| 25 | Risotto de petit épeautre aux brocolis et noisettes torréfiées <i>Spelled risotto with broccoli and roasted hazelnuts</i> |
| 25 | Cannelloni de champignons des bois, cappuccino au lait d'amandes grillées <i>Mushroom cannelloni, grilled almonds milk cappuccino</i> |

Menu à 75€ (3 plats / 3 courses)

Composez votre menu à partir des choix proposés sur la carte

Pick your choice from our selection of dishes

Végétarien / Veggie

Vegan

Sans Gluten

Gluten Free

POISSONS

FISH



| | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 35 | Daurade royale en croûte de sel de Camargue Pressé de légumes de saison et purée de pommes de terre <i>Seabream in a salt crust, potatoes purée, vegetables mille-feuille</i> |
| 35 | Saucisses de seiche et lard de Colonnata à l'encre Carottes confites, haricots verts au persil plat, mousse au citron <i>Cuttlefish and Colonnata bacon sausage with ink Confit carrots and green beans with flat parsley lemon mousse</i> |
| 35 | Dos de sandre rôti Fondue de blette et son vert en purée, vinaigrette tiède aux condiments <i>Roasted pike perch, chards fondue and mashed greens, lukewarm condiments vinaigrette</i> |
| 35 | Truite aux amandes Cuite au beurre demi-sel, pommes de terre calisson fondantes, purée de brocolis <i>Trout with almonds coocked in a semi-salted butter, melting calisson potatoes and broccoli purée</i> |
| 35 | Pavé de maigre cuit à l'unilatérale Royal d'épinards et coques, croustillant aux câpres demoiselles et ail doux, jus de coquillages <i>Stone bass coocked on the skin, spinach and shellfish royale, capers and sweet garlic chips, shellfish jus</i> |

Poissons frais selon arrivage
Fresh fish based on availability

MEAT VIANDES

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Souris d'agneau confite Pommes de terre grenailles, petits poivrons, jus à la Provençale <i>Confit lamb shank, grenailles potatoes, small peppers, Provencal jus</i> | 35 |
| Daube de sanglier , légumes de cuisson, frites de panisse <i>Wild boar stew, vegetables, panisse chips</i> | 35 |
| Poitrine de veau farcie braisée Sucrine rôtie, petits oignons glacés, jus de veau <i>Stuffed braised veal breast, roasted sucrine lettuce, glazed onions, veal jus</i> | 35 |
| Pintade contisée puis rôtie aux herbes fraîches Cuisse farcie, chips d'artichaut, purée façon barigoule, jus de volaille <i>Roasted guinea fowl with fresh herbs Stuffed thigh, artichoke chips, barigoule purée, poultry jus</i> | 35 |
| Onglet de boeuf cuit sur la braise Os à moelle gratiné, échalottes confites, pommes de terre cristallines aux olives noires <i>Flank-cut beef steak Gratinated bone marrow, confit shallots, cristallines potatoes with black olives</i> | 35 |

Pintade : origine France - Boeuf : origine France - Agneau : origine - France Veau : France - Sanglier : origine France
Guinea fowl : French origin - Beef : French origin - Lamb : French origin - Veal : France - Boar : French origin

Menu à 75€ (3 plats / 3 courses)

Composez votre menu à partir des choix proposés sur la carte

Pick your choice from our selection of dishes

Végétarien / Veggie
 Vegan

Sans Gluten
Gluten Free

FROMAGES

CHEESES



- 25 | Chariot de fromages de notre Maître affineur "Pellegrini"
Cheese trolley selection from the "Maison Pellegrini"

DESSERTS

DESSERTS

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Figues noires rôties, Crème légère aux notes d'origan, noix de cajou glacées et caramélisées au sésame <i>Roasted black figs, Light cream with oregano notes, glazed and caramelized cashews, sesame crisp</i> | 15 |
| Tarte au chocolat au lait Noix grillées, glace et poudre de café au lait <i>Milky chocolate tart, grilled nuts, ice cream and powder of milk coffee</i> | 15 |
| La pomme façon tatin Gel de baies roses, sorbet pomme verte, Chartreuse verte <i>Apple tatin style, pink berries gel, green apple sorbet, green Chartreuse</i> | 15 |
| Illusion d'une prune Douceur de noisettes, infusion de baies de paradis <i>Plum illusion, hazelnut bonbons, berry infusion</i> | 15 |

Prix nets en euros toutes taxes comprises, service compris

Net prices (€) taxes and service included

Menu à 75€ (3 plats / 3 courses)

Composez votre menu à partir des choix proposés sur la carte
Pick your choice from our selection of dishes



Végétarien / Veggie
Vegan

Sans Gluten
Gluten Free